

2024 年

ベル エ モコ クリスマスの午餐

大切な人とのクリスマス、「さあ、午餐の始まりです」

Antipasti misti alla Natale 2024

Prosciutto crudo ,sfogliata di Porcini, Anatra al Vino rosso, Carpaccio di Pesce
生ハム、キノコのパイ、カモの赤ワイン煮込み、鮮魚のカルパッチョ
クリスマスの前菜盛り合わせ 2024

**Tagliolini di Rosso e Bianco alla salsa di Gamberetti e Porri
con Verdure “CIBA”**

赤と白のタリオリーニ 小エビとポロねぎのソース
千葉県産野菜の窯焼き添え

**Pesce bianco e Capesante al Vino bianco
Alla crema di Zafferano con Verdure “CIBA”**

取れたて鮮魚と帆立貝の白ワイン蒸し
芳香サフランのクリームソース

**Arrosto di Maiale “KOISURUBUTA” alla salsa di Arachidi
con Spinaci e Kaki Secchi**

恋する豚 自慢の窯焼き 千葉県名産落花生のソース
霜降りほうれん草と干し柿のジュリアン添え

Dolce Specialita di NATALE 2024

ベルモコスPECIALクリスマスデザート 2024

ドリンクはフリーフローでどうぞ